

Cuquillo

de Granada, Cuquillera, Onil, Cuquillo Menuda, Negreta, Onilera, Cuquet, a, Minuera, Mensual, Piñoncillo

Nota: Aceituna pequeña con maduración presenta un aspecto más morado que negro y se obtiene por su tamaño.

Características del olivo: Peso medio, tiene forma elíptica y es ligeramente asimétrica. El diámetro normal máximo está desplazado hacia el lado izquierdo y con mucrón. Que tolera bien el frío, madura tarde y presenta una productividad alternante y

Características del olivo: Árbol vigoroso, de porte medio y copa espesa. Las inflorescencias son pocas y tienen pocas flores. La hoja es de forma lanceolada, corta y de anchura media. Los frutos son de tamaño medio, forma ovoidal y algo asimétricos, el eje longitudinal máximo está centrado, el fruto es redondeado y sin pezón y la base está hundida. Tiene abundantes y pequeñas lenticelas.

Características básicas de los aceites: De gran intensidad, con un toque de manzana y cierto sabor a nuez, eso sí, con mucho aroma.

100%

operativas BSI (pág. 22)

93

de, marcado carácter cítrico y cerúleo, hoja de almendra amarga, sabroso en boca, buen alternancia dulces y amargas (frutos secos), apuntes persistentes, formidable equilibrio y longitud.

pronounced citric and waxy characters, tomato and almond, flavourful palate, good alternating sweet and bitter notes, piquant and pungent nuances, balance length.



Koroneiki

Koroni, Kritikia, Landolia y Psylolia

Aceituna: Ofrecen baja resistencia al desprendimiento lo que facilita su recolección, de maduración temprana pero posterior a la Arbequina.

Endocarpio: Forma oval y ligeramente asimétrica, pequeño y alargado.

Características del olivo: Variedad de porte abierto, vigor medio. Las hojas son cortas y estrechas, con forma elíptico-lanceolada. Entrada en producción precoz, siendo la productividad elevada y constante. El rendimiento en aceite es alto y el producto es muy apreciado. Presenta una baja resistencia al frío por lo que es conveniente su plantación en parcelas elevadas y con buena exposición solar. Resistente al repilo, medianamente resistente a la verticilosis y sensible a la tuberculosis.

Características básicas de los aceites: Produce aceites vírgenes bastante ricos en ácido oleico, polifenoles y compuestos amargos que le confieren una larga vida útil y lo hacen muy estable. Frutado verde intenso y muy rico en aromas secundarios, que recuerdan a la hoja del olivo y a diversas hortalizas, como la alcachofa. En boca, los atributos positivos de picor, amargor y astringencia son de intensidad media, aunque persiste una nota clara de dulzor que contribuye a mantener un cierto equilibrio sensorial.

LA BOELLA KORONEIKI

(A) Koroneiki (100%) - 0,2°

Selfoods (pág. 35)

95

8,50 €

Fruta madura, notas cerúleas y minerales (piedra húmeda), matices orgánicos, finas notas terpénicas y herbáceas, amargoso, elegante rusticidad, miel de flores, más goloso, especiado y picante que los otros aceites de la casa.

Ripe fruit, honeycomb and mineral (wet stone), organic notes, fine terpenic and herbal character, bitter nuances, elegantly rustic, flower honey, sweeter, more spicy and piquant than its siblings.

Manzanilla

Albareña, Negrillo, y Redondilla

Aceituna: El fruto es de color negro en la maduración es de tamaño medio a grande, con forma esférica y ligeramente asimétrica. El ápice es redondeado y no suele presentar pezón.

Endocarpio: De forma elíptica y ligeramente asimétrica. Superficie rugosa, con diez a once surcos fibrosos vasculares uniformemente distribuidos. La base es apuntada y el ápice redondeado y con mugrón.

Característica del olivo: Árbol es de vigor reducido y muy adaptable al cultivo en plantaciones de carácter intensivo. La productividad es alta y de carácter alternante, la recolección se realiza generalmente a mano para evitar los daños que sufre la aceituna con la recogida mecánica

Características básicas de los aceites: Da unos aceites que exhiben bastante cuerpo, con aromas herbáceos, picante y amargor en el rango medio-alto y aromas a otros frutos/as maduros, especialmente plátano dulce.

SEÑORIOS DE RELLEU DELICATE COUPAGE

(A) Manzanilla Villalonga (30%), Arbequina (30%), Alfafara (15%) - 0,2°

94

Señorios de Relleu (pág. 35)

7,00 €

Frutado maduro, picante, hierbas, manzana verde, cierto gesto floral y cítrico, cerúleo, frutos secos, hierbas fragantes, marcado apunte amargoso (almendra) en el final, enorme equilibrio y longitud, algo más fresco y suave que la añada precedente.

Ripe fruit character, piquant, herbs, green apple, floral and citric notes, waxy aspect, nuts, fragrant herbs, pronounced bitter (almond) finish, huge balance and length, slightly softer and fresher than the previous vintage.

5.000 botellas/año

SEÑORIOS DE RELLEU MANZANILLA VILLALONGA

(A) Manzanilla Villalonga (95%), Changlot Real (5%) - 0,2°

94

Señorios de Relleu (pág. 35)

7,00 €

Maduro, frutado dulce, notas de ciruela claudia muy madura, apuntes cerúleos, hierbas alimonadas, tomatitos dulces, dulzoso en boca, finas notas amargas (almendra) y picantes en el paladar medio, fondo cítrico (hierbas alimonadas, pulpa).

Ripe sweet fruit, ripe yellow plum notes, waxy, lemon herbs, cherry tomatoes, sweet palate, fine bitter and piquant notes in mid-palate and a fine citric (citrus fruit, lemon herbs) finish.